
Sos boloński 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3461 razy.

Podam Ci moj najprostszy przepis:

1/2 kg miesa mielonego

10 dkg pieczarek

mały koncentrat pomidorowy

jedna cebula

tymianek i bazylia

1/2 szklanki czerwonego wina

Na patelni rozgrzewam lyzke oleju, smaze posiekana cebule(musi byc tylko zeszlona), wrzucam pieczarki pokrojone w gruba kostke - chwile razem smaze. dokladam mieso mielone, rozdrabniam widelcem i podsmazam, nastepnie dolewam wody (szklanka - lub troche wiecej), sole , posypuje ziolami i dodaje koncentrat. Dusze wszystko na malutkim ogniu przynajmniej 1/2 godziny w tym czasie gotuje makaron. Na koniec dolewam czerwone wino i chwile podgrzewam. Na talerz klade makaron, potem mieso, a na wierzchu posypuje startym serem (parmezan mi nie smakowal - moze mialam jakis stary?) - i wcinam.

Smacznego

From: "Joanna" <Joanna.Zietarska@tzm.com.pl>